



**CHAMPLAIN**

cuisine découverte



## ENTRÉES

---

### CAVIAR D'ESTURGEON DU CANADA 90 (10GR) / 190 (30GR)

Blinis, crème sure, œuf dur, ciboulette, échalote

### VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE / 16

Ombre de l'Arctique fumé par nos soins, huile de livèche et crème fraîche

### TARTARE DE VEAU DES BOIS - FRANCS / 25

Vinaigrette aux huitres, concombre croquant, sésame, ail noir de l'Île d'Orléans

### CUISSE DE PINTADE CONFITE / 23

Fregola sarda cuisiné comme un risotto, champignons, fromage 1608 et truffe

### COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DU SAINT-LAURENT / 21

Gabrielle, cressonnette et vinaigrette aux algues

### SALADE D'ARTICHAUT AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE / 22

Labneh, huile de persil, *pickle* de kombu et vinaigrette aux algues acidulée

### PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 66

Terrine étagée, escalope poêlée et mousse au cidre de glace

### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29

Pommes caramélisées, jus de viande au cassis et croûton de brioche



# RÉSISTANCES

---

**MAGRET DE CANARD DES FERMES HUDSON / 49**

Mousseline de carotte, petits légumes, sauce aigre-douce au cassis

**FILET MIGNON DE BŒUF STERLING AAA / 59**

Aligot au fromage Hercule de Charlevoix, petits légumes glacés au beurre et jus corsé

**DOS DE WAPITI QUÉBÉCOIS / 54**

Betterave onctueuse fumée, cipollinis confits et champignon king

**MORUE D'ISLANDE / 46**

Fricassée de calamar et poireaux, purée d'épinard, beurre blanc-miso

**PÉTONCLE DES ÎLES DE LA MADELEINE / 49**

Poireaux et vinaigrette tiède au bébé gingembre de Lévis

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES DES MAINS**

**PLEINES DE POUSSÉS / 37**

Courge fumée et rôtie, armillaires poêlées et écume de bouillon de légumes



# MENU DÉCOUVERTE

---

## TRUITE DE MER FUMÉE PAR NOS SOINS

Purée de chou-fleur rôtis au foin, salicorne, œuf de truite,  
réduction de vinaigre de kombucha infusée à la baie d'Amélanchier

## MORUE DE LA GASPÉSIE

En deux préparations, mousse et rôtie, bouillon aux oignons paille, perle du japon

## RIS DE VEAU DES BOIS – FRANCS

Foie gras, caramel de bière ambrée, panais et truffe noire

## CANARD DU LAC BROME

Mature 2 semaines

Le coffre rôti, jus au cassis, rabiola et champignons

Les cuisses en croquette surprise

## CARAMEL, LACTAIRE ET BALSAMIQUE

Mousse chocolat Gold, gâteau caramel, glace lactaire, sauce érable balsamique, tire éponge

5 SERVICES / 135



ACCORD METS ET VINS / 125

CHEF DU CHAMPLAIN

HUGO COUDURIER

DIRECTEUR CULINAIRE

FRÉDÉRIC CYR



## DESSERTS

---

### POUDING CHÔMEUR, FOIN D'ODEUR, CAMERISE / 15

Glace foin d'odeur, coulis camerise, camerises confites, sauce à l'érable et au Coureur des bois

### CHOCOLAT NOIR, CERISE, AMANDES / 16

Mousse chocolat noir, crémeux de cerise, pain de Gênes aux amandes,  
glace à la mélisse

### CASSIS, YOGOURT, PAMPLEMOUSSE / 16

Purée de cassis et betterave rouge, mousse de yogourt aux épices, gâteau amande et pamplemousse,  
sorbet cassis, pamplemousse frais

### TRILOGIE DU CHEF / 16

Trois petits desserts au gré des saisons



# HUGO COUDURIER

## CHEF DU CHAMPLAIN

---



Natif de la ville de Québec, Hugo Coudurier a tôt fait de faire ses classes auprès d'inspirants virtuoses de la cuisine, en travaillant notamment au Laurie Raphael sous la direction de Daniel Vézina, avant de s'établir en France, où il a développé un intérêt particulier pour la fine cuisine française. En 2002, il entamait une formation à l'Académie Culinaire CFA La Noue à Dijon, pour ensuite cumuler de nombreuses années d'expérience autour du monde dans de grands restaurants acclamés par la critique.

Son parcours impressionnant a été mis en lumière dans l'un des meilleurs restaurants 3 étoiles Michelin au monde, dirigé par le légendaire chef Guy Savoy. Grâce au support et à la confiance de Guy Savoy à Paris, Hugo a su rapidement gravir les échelons, pour ensuite devenir un chef de renom à Las Vegas puis en Asie, où il a ouvert ses propres restaurants. La riche expérience de chef Coudurier lui a permis de développer son identité culinaire et une compréhension accrue des techniques les plus fines et variées.

Il revient aujourd'hui dans la région de Québec avec beaucoup de fierté et d'enthousiasme, lui qui performe son art à travers le monde depuis près de 20 ans. « Le Château étant l'icône de la Ville de Québec, devenir le chef du restaurant gastronomique de ce grand hôtel est un rêve d'enfance qui se concrétise pour moi. Je suis plus que prêt et excité à l'idée de relever ce nouveau défi. Mon but : respecter la tradition de mettre de l'avant les produits locaux, tout en apportant ma touche de créativité, que j'ai bien hâte de faire découvrir aux gens de chez moi! », indique avec entrain Hugo Coudurier.